

～鹿児島県の食材と焼酎・ワインを味わう美食会～

# 薩摩の宴 2026

“黒毛和牛”、“黒豚”、生産量二年連続日本一に輝いた“かごしま茶”など、鹿児島県で生産される多彩な旬の農林水産物をふんだんに使った一夜限りの特別ディナーをご用意いたします。世界料理オリンピック銀メダリスト天川 伸也 料理長が鹿児島の豊かな恵みに敬意を込めて仕上げる渾身の料理を、鹿児島県で作られたお飲物と共に五感で堪能する贅沢なひとときをお楽しみください。



**日時** 2026 5.27 (水)

受付 18:00～ 開宴 18:30～  
(13F フェニックス入口にて)

限定  
40  
名様

ネット予約



ご予約はお早めに!

**会場** 13F スカイラウンジ フェニックス

**料金** 14,000円 (お料理、お飲物、サービス料、税金を含みます。)  
※当日、受付にてお支払いください。

要予約

**料理** 鹿児島県産の食材をふんだんに使った料理を  
ビュッフェスタイル (一部個別皿) でご用意!

**飲物** 厳選したプレミアム焼酎や鹿児島県産ワインなど、  
鹿児島県で作られたお酒をご用意!  
お酒を飲めない方にも楽しんでいただけるよう  
かごしま茶を使ったオリジナルノンアルコール  
カクテルなど多彩なドリンクをご用意!



今回ご用意する予定のプレミアム焼酎 5 種類



世界料理オリンピック  
銀メダリスト

上席執行役員 洋食部料理長

天川 伸也



お問い合わせ  
ご予約

鹿児島 サンロイヤルホテル  
鹿児島市与次郎 1-8-10 <https://www.sunroyal.co.jp>

13階 スカイラウンジ フェニックス  
TEL.099-253-2020 (代表)